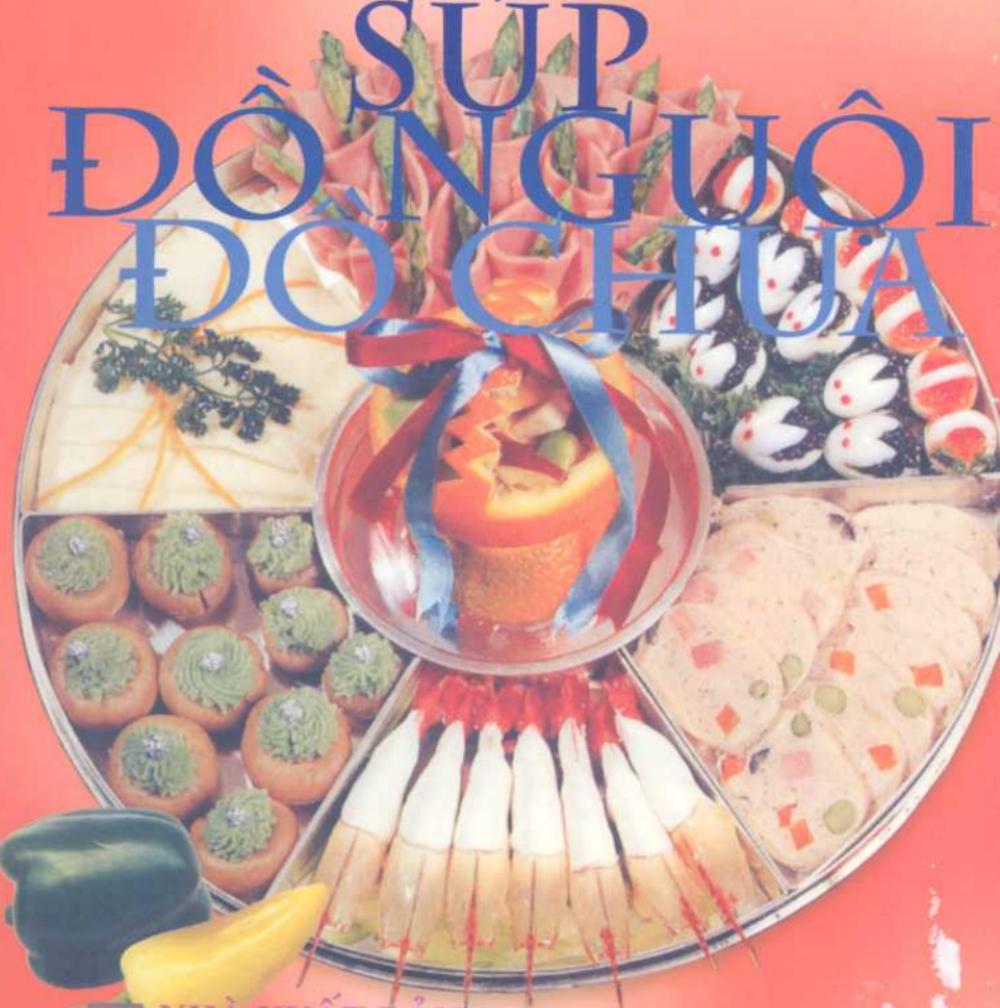


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc

60 món

SÚP
ĐỒ NGƯỜI
ĐỒ CHUA



NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHƠI
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐẠI TIỆC

60 món

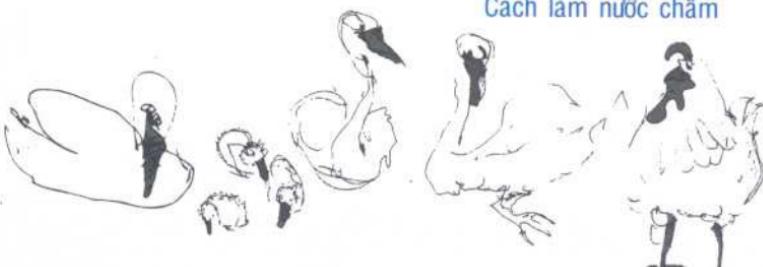
Súp - Đồ ngọt
Đồ chua



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

nội dung

Súp thạch	3	Tam bửu giò hoa	33
Súp tam tò	4	Bách hoa tình yêu	34
Súp tơ vương	5	Bóng bì da heo	35
Súp đồng cỏ	6	Bao tử nhồi jambon	36
Súp hương dương	7	Gà rút xương	37
Súp vây cá	8	Bách hoa jambon	38
Súp cua	9	Lòng heo khìa	39
Súp gà phủ xôi chiên	10	Pa tê gan	40
Súp bông	11	Xá xíu	41
Súp từ vi	12	Chả lục bình	42
Súp giá yến	13	Jambon	43
Súp tam thi hội Tô Châu	14	Thịt dông	44
Súp óc heo	15	Tré	45
Kính ngư quả hải	16	Lạp xưởng tươi	46
Súp trứng dương	17	Lạp xưởng khô	47
Súp thập cẩm	18	Xíu mại	48
Súp tôm phù dung	19	Tôm khô	49
Súp nghêu tay cầm	20	Thịt ba chỉ	50
Súp bắp	21	Lỗ tai ngâm giấm	51
Súp hải sản	22	Mắm tôm	52
Súp mai tuyết nõi	23	Jambon bao trứng quay	53
Súp măng cua	24	Kiệu	54
Súp cua gà	25	Dưa món	55
Súp nấu kiểu Thái	26	Dưa cà pháo	56
Súp tam quý hải sản	27	Dưa tỏi	57
Giò thủ ngũ sắc	28	Kim chi	58
Giò hoa ngũ sắc	29	Dưa rau muống	59
Giò thủ	30	Dưa cải	60
Bách hoa như ý	31	Củ cải đỏ, củ cải trắng ngâm chua	61
Bát bửu giang lầm	32	Ngó sen ngâm chua	62
		Cách làm nước chấm	63



súp thạch

VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà
- 200g thịt nạc cua + 1 úc gà 200g
- 16 trứng cút + 2 hột gà + 300g bột năng + 10g rau câu
- Ngò + 1 củ hành tây
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh: rửa sạch, chặt nhỏ, 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh gà vào hầm lửa riu riu vớt bọt. Xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.
- Cua: ria lấy nạc.
- Úc gà: luộc chín (cho vào hầm với xương đầu cánh), bỏ da xé sợi nhuyễn.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Hột gà: đánh tan.
- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Rau câu: cho vào nồi 2 lít nước nấu tan để rau câu đặc lại, bào sợi vừa ăn.

- Ngò: bỏ chân, rửa sạch.

- Hành tây: xắt hột lụu nhỏ.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho thịt cua + gà + hành tây + trứng cút + tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm. Lửa to cho bột năng vào quậy 1 chiểu bột năng được khi nào thấy trứng cút nổi ngang mặt là được.

Nêm lại vừa ăn cho rau câu vào, đảo đều nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc súp ra thố, rắc tiêu – ngò. Món này dùng nóng.



súp tam tơ



VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 150g thịt nạc cua - 1 ức gà 200g - 15 trái trứng cút - 2 trứng gà - 150g bột n้ำ - 1 củ hành tây - Ngò - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: chặt nhỏ ngâm nước lạnh pha chút muối rửa sạch để ráo, 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh gà + thịt nạc gà + hành tây xắt khoanh mỏng vào hầm lửa riu riu, vớt bọt. Thịt gà chín mềm và xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt gà bỏ xương, da, xé sợi nhuyễn.

- Cua: rã bỏ xương
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ, chừa lại 3 trứng tẩm hoa.
- Hột gà: lấy lòng đỏ, 1 hột quậy vào mỗi súp còn lại 1 lòng đỏ cho chút màu vàng cho vào chén đem hấp chín dùng rây thưa mài nhuyễn. Khi hấp nhớ mở

nắp cho hột gà giữ lại màu vàng.

- Bột n้ำ: quậy nước lạnh.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 thái hột lựu

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho hành tây thái hột lựu vào + thịt nạc cua + trứng cút + thịt nạc gà, cho bột n้ำ vào, đun lửa to, quậy 1 chiều, bao giờ thấy trứng cút nổi ngang mặt là được. Nêm muối đường + bột ngọt + nước mắm ngon. Tiếp tục trứng vào nổi súp quậy nhau tay nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho súp ra thố, rắc tiêu ngò, xen 1 trứng cút tẩm hoa để ở giữa làm cánh hoa. Món này dùng nóng.

súp tơ vương

VẬT LIỆU

- 1/2kg đầu cánh gà
- 200g thịt nạc cua - 12 trứng cút
- 1/2 bắp hột (loại trái) - 200g bột nǎng
- Ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

- Cua: ria bỏ xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Bắp hột: bỏ nước, thái từng khoanh mỏng 0,3cm.
- Bột nǎng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lụu, 1/

2 bào mỏng theo chiều ngang.

- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt cua trứng cút + bắp + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột nǎng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột nǎng được.

Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào qu Państ, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu.
- Dọn kèm chén giấm đen. Món này dù nóng.





VẬT LIỆU

- 1/2kg đầu cánh gà - 150g thịt nạc cua - 16 trứng cút - 6 tai nấm đông cô - 1 củ cà rốt 100g - 100g đậu petit pois - 150g bột nǎng - Ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 4 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong (còn lại 2 lit).

- Cua: ria bỏ xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Nấm: ngâm nước gọt chân thái nhỏ.
- Cà rốt: gọt vỏ, thái hột lụu nhỏ
- Đậu: luộc chín với chút muối hoặc nước tro tàu, rửa sạch để ráo.
- Bột nǎng: quậy nước lạnh.

- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.

- Hành tây: bóc vỏ xắt hột lụu.

- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt cua + trứng cút + nấm đông cô + cà rốt + đậu + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột nǎng cho vào lửa to, quậy một chiểu thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột nǎng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Món này dùng nóng.

súp hương dương

7

VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 100g thịt nạc cua - 12 trứng cút - 50g tôm khô - 1 củ cà rốt - 1 miếng da heo khô 100g - 100g đậu Hà Lan hột - chút nước tro tàu - 200g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh + tôm khô vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

- Cua: ria bỏ xương. - Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. - Tôm khô: ngâm nước, rửa sạch để vào trong nồi nước dùng - Cà rốt: gọt vỏ, xắt hột lụu vừa, luộc sơ với chút muối. - Da heo: ngâm nước rửa sạch thái hột lụu. - Đậu: nước sôi + chút nước tro tàu cho đậu vào, đậu vừa chín vớt ra dội lại nước lạnh ngâm qua nước đá đập nhẹ nhuyễn 5 phút để ráo. → Bột năng: quậy

nước lạnh. - Ngò: bỗ chân rửa sạch ráo. - Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột 1/2 bào mỏng theo chiều ngang. - Đầu gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho cà rốt, đậu + thịt cua + da heo + trứng cút + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào to, quậy một chiều thấy trứng cút ngang mặt là bột năng được. Nêm vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trộn gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu kèm chén giấm đen. Món này dùng n



súp vây cá



VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 200g thịt nạc cua - 12 trứng cút - 20g vây cá - 1 miếng gừng - 200g nạc ức gà - 150g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - 1 trứng gà - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + giấm tiêu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây, bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng chờ trong.

- Thịt gà: rửa sạch để ráo.

- Vây cá: ngâm nước ấm 10 phút + gừng giã nhuyễn lấy nước xả sạch, ngâm nước chanh 5 phút xả sạch để ráo

- Cua: ria bỏ xương. - Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. - Gừng: gọt vỏ, đập nhuyễn vắt lấy nước. - Chanh: vắt lấy nước. - Bột năng: quậy nước lạnh. - Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo. - Hành tây: bóc vỏ, 1/2

xắt hột lụu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang. - Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt gà + thịt cua + trứng cút + vây cá + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu.
- Dọn kèm chén giấm tiêu.
- Món này dùng nóng.

súp cua

VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà
- 200g thịt nạc cua
- 1 ức gà 300g
- 12 trứng cút - 200g bột năng - Ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.
- Cua: rỉa bỏ xương.
- Ức gà: rửa sạch cho vào nước lèo, thịt chín xé sợi nhuyễn bỏ da xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Bột năng: quây nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lựu,

1/2 bào mỏng theo chiều ngang.

- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt cua trứng cút + thịt gà + hành tây + muối đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều ثم trứng cút nổi ngang mặt là bột năng đượm. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu.
- Dọn kèm chén giấm đen.
- Món này dùng nóng.



súp gà phủ xôi chiên



VẬT LIỆU

- 1/2kg đầu cánh gà - 300g thịt nạc cua - 16 trứng cút - 1/2 kg nếp ngon
- + 200g đậu xanh - 150g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - Tiêu + muối
- + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM Chuẩn bị

- Đầu cánh gà + thịt nạc gà: chà chát muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn.

- Cua: ria bỏ xương. - Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. - Nếp + đậu xanh: ngâm đái vỏ, ngâm 3 giờ, nấu sôi chín mềm, dẻo không bị khô, thoa chút dầu lên miếng nylon cán mỏng xôi ra 0,3cm, dùng khuôn thiếc ấn tròn chảo dầu nhiều vừa nóng cho chiên lửa vừa, hơi vàng lấy ra để ráo.

- Bột năng: quậy nước lạnh. - Ngò: bó

chân rửa sạch để ráo. - Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lựu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang. - Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + bắp + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng vào quậy đều, trứng chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Cho miếng sỏi chiên vào chén. Khi dùng múc súp vào chén. Món này dùng nóng.

súp bóng

VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 1 củ hành tây trắng - Ngò - 12 trứng cút
- 100g thịt nạc cua - 1 ức gà 200g - 1 miếng bóng khô 100g - 1 củ phèn chua bằng trái chanh - 150g bột năng khô
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + giấm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: rửa với nước lạnh pha muối loãng.

Rửa lại thật kỹ, chặt nhỏ vừa ăn, để ráo.

- Hành tây trắng: 1/2 bào mỏng theo chiều ngang, 1/2 thái hột lụu nhỏ.

- Ngò: rửa sạch, thái nhuyễn.

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.

- Thịt nạc cua: ria nhỏ, bỏ xương.

- Ức gà: rửa sạch, để ráo.

- Bóng khô: ngâm nước lạnh + phèn chua 15 phút, b López nhè nhẹ, xả sạch, để ráo thái hột lụu nhỏ.

- Bột năng khô: quậy với nước lạnh đặc.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho vài lát hành tây bào mỏng + xương đầu cánh gà + ức gà + muối + đường + bột ngọt, hầm lửa riu riu vớt bọt. Xương đầu cánh gà mềm lọc lại nước lèo cho trong, thịt gà dội qua nước lạnh, xé sợi nhuyễn bỏ da xương.

- Nấu sôi nước lèo trở lại cho: Hành tây thái hột lụu nhỏ + trứng cút + thịt nạc cua + thịt gà + bóng khô thái hột lụu.

Lửa to cho bột năng vào, quậy mộc chiều nhanh tay, bột năng trong trứng cút nổi lên ngang mặt, tiếp tục cho lòn đỏ hột gà vào, nêm lại nước mắm ngon tiêu. Nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với giấm.

Khi dùng rắc thêm tiêu + ngò.





VẬT LIỆU

- 1/2kg đầu cánh gà
- 150g thịt nạc cua - 200g thịt nạc gà - 16 trứng cút - 100g chả lụa - 150g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - 1 trứng gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà + thịt nạc gà: chà chứt muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn.

- Cua: ria bỏ xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Chả lụa: thái sợi nhuyễn ngắn.
- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lụu,

1/2 bào mỏng theo chiều ngang.

- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + chả lụa + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Dọn kèm chén giấm đen.

súp giả yến

VẬT LIỆU

- 1kg xương đầu cánh gà
- 100g thịt nạc cua - 14 trứng cút
- 300g tôm + 200g giò sống
- Ngò - 1 củ hành tây - 50g da heo khô - 1 hột gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: rửa nước muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. - Cua: rỉa bỏ xương.

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ, tia hoa.
 - Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô đập dập quết dai, khi tôm quết dai cho giò sống vào + cua quết tiếp tục cho dai + tiêu + bột ngọt + muối + hành lá lấy phần trắng.

- Da heo khô: ngâm nước cho mềm, xả

sạch thái hột lựu.

- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, xắt hột lựu.
- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho da heo khô + hành tây, nêm lại vừa ăn.

- Khuôn nhôm thoa dầu, ém nhân và khuôn giữa ấn trứng cút vào, thoa lòng đỏ lên mặt đem hấp chín.

TRÌNH BÀY

Cho nhân vào chén, chế nước dùng nóng vào + tiêu + ngò.

Món này dùng nóng.



súp tam thi hội tô châu



VẬT LIỆU

- 1 ức gà – đầu cánh chân gà – 100g thịt nạc cua – 100g tôm thẻ hoặc tôm đất – 100g chả lụa – 1 bộ óc heo – Ngò – 1 củ hành tây – 2 trứng gà – 150g bột năng – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Gà: chà chút muối, rửa sạch. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn ướp với muối tiêu đường bột ngọt.

– Cua: rỉa bỏ xương.
– Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
– Chả lụa: thái sợi nhuyễn ngắn.
– Tôm: rửa sạch, lột vỏ xắt hột lụu, ướp gia vị tiêu muối bột ngọt.

– Óc heo: ngâm nước lấy gân máu bỏ màng mỏng, ướp gia vị gồm tiêu muối bột ngọt dầu mè. Rồi cho tó óc heo vào

nồi nước sôi hấp chín, lấy ra xắt nhỏ.

– Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
– Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lụu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang.
– Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + chả lụa + tôm + óc heo + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

– Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu.

súp óc heo

VẬT LIỆU

- 400g xương đầu cánh gà
- 200g thịt nạc cua
- 2 bột óc heo - 12 trứng cút - 150g bột năng
- Ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: ngâm qua nước lạnh pha chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh + thịt gà vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn, bỏ da.

- Cua: rỉa bỏ xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Óc heo: để trên tay dùng tăm gỡ bỏ gân máu, rửa sạch cho chút muối + tiêu + bột ngọt đem hấp chín tán nhuyễn.
- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.

- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lụu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang.
- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + óc heo + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Dọn kèm chén giấm đen.



kính ngư quá hải



VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà - 200g thịt nạc cua - 200g thịt nạc gà - 12 trứng cút - 150g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà + 2 tai nấm đông cô - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà + thịt nạc gà: chà chát muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn, bỏ da.

- Cua: ria bỗ xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Nấm đông cô: ngâm nước, gọt chân, thái hột lựu.
- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỗ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lựu,

1/2 bào mỏng theo chiều ngang.

- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + nấm đông cô + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lếu to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Dọn kèm chén giấm đen.

Món này dùng nóng.

súp trùng dương

VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 100g thịt nạc cua - 1 ức gà 200g - 19 trứng cút
 - 100g bột năng - ngọt - 1 củ hành tây - 1 củ cà rốt - 2 trứng gà - 1 miếng bóng khô 50g - 100g đậu Hà Lan hột - 1 muỗng cà phê nước tro tàu - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà + thịt nạc gà: ngâm qua nước muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lá hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn, bỏ da.

- Cua: ria bỏ xương.
- Trứng cút: 10 trứng luộc chín bóc vỏ. 9 trứng đập ra 9 cái muỗng to (nhúng đầu vào muỗng), cho lên xứng hấp mở nắp làm hoa hướng dương, trứng chín gỡ ra.
- Bóng khô: ngâm nước ấm + chút giấm, xả sạch, thái hột lụu nhỏ.
- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lụu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang.
- Hột gà: 1 hột đánh tan cho vào chén + vài giọt

màu vàng + chút dầu mè đem hấp chín, mài nhuyễn làm nhị hoa. Còn 1 hột gà đánh tan cho vào nồi súp.

- Cà rốt: gọt vỏ, thái hột lụu luộc với chút muối. Rửa sạch để ráo.

- Đậu petit pois: nước sôi cho chút muối + nước tro tàu, cho đậu vào luộc. Đậu xanh chín mềm vớt ra, rửa sạch để ráo.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + bóng khô + đậu + cà rốt + hành tây + ngọt + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BẢN

- Múc súp ra thố. Xếp 9 cánh hoa vào + nhụy. Dọn kèm chén giấm - chén xì dầu. Món này dùng nóng.



súp thập cẩm



VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 1 củ hành tây trắng - Ngò - 100g thịt nạc cua
- 50g da heo khô - 1 cục phèn chua nhỏ - 12 trứng cút - 150g bột nǎng
- 1 lòng đỏ trứng gà - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: ngâm nước lạnh pha muối loãng. Rửa sạch, chặt nhỏ để ráo.

- Hành tây trắng: 1/2 bào mỏng theo chiều ngang, 1/2 xắt hột lụu nhỏ.

- Thịt nạc cua: ria nhỏ.

- Da heo khô: ngâm nước lạnh pha phèn chua 15 phút b López sạch, rửa sạch để ráo thái hột lụu nhỏ.

- Thịt nạc gà: rửa sạch, để ráo cho vào nước lèo. - Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ.

- Bột nǎng: quậy với nước lạnh đặc.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho hành tây

bào mỏng + muối + đường + bột ngọt + xương đầu cánh gà + thịt nạc gà hầm lửa riу riу, vớt bọt, xương đầu cánh gà mềm, vớt ra lọc lại nước lèo cho trong, thịt nạc gà vớt ra dội lại nước lạnh xé sợi nhuyễn, bỏ da và xương.

Nấu sôi nước lèo trở lại cho: Hành tây trắng xắt hột lụu + thịt nạc cua + Thịt nạc gà + trứng cút + da heo khô.

Lửa to quậy bột nǎng vào, bột chín trong trứng cút nổi ngang mặt là được, quậy tiếp tục hột gà vào, nêm tiêu + chút nước mắm ngon.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với giấm.

Khi dùng rắc thêm tiêu + ngò.

VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà
- 500g tôm bạc thê
- 200g thịt nạc gà
- 12 trứng cút - 200g bột năng
- Ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà + 2 tai nấm đông cô
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà + thịt nạc gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn, bỏ da.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối xả sạch, quết cho dai + tiêu + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng, vò viên tròn nhỏ.

- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.

- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lựu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang.
- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho tôm viên + thịt gà + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được.

Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Dọn kèm chén giấm đen. Món này dùng nóng.





VẬT LIỆU

- 1kg xương đầu cánh gà - 1kg nghêu - 300g tôm bạc sù - 100g nấm rơm búp - 150g bột bắp hoặc bột năng - 100g đậu Hà Lan hột - Ngò - 1 củ hành tây - 1 trứng gà - Gia vị

CÁCH LÀM Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

- Nghêu: luộc chín bóc vỏ thái nhỏ.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, thái hột lựu.
- Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + bột năng 10 phút xả sạch thái sợi hoặc hột lựu - Bột năng: quậy nước lạnh.
- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lựu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang.

- Hột gà: đánh tan.

- Đậu Hà Lan: nước sôi cho chút muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu luộc đậu xanh chín vớt ra dội lại nước lạnh.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho nghêu + tôm + nấm rơm + hành tây + đậu Hà Lan + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng hoặc bột bắp cho vào lửa to, quậy một chiểu. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho luộc sơ trái dừa. Đổ súp vào trái dừa, đậy nắp lại. Món này dùng nóng với tiêu.

súp bắp

VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà
- 1 củ hành tây trắng - ngò
- 100g thịt nạc cua
- 1 hộp bắp hộp loại trái nhỏ
- 12 trứng cút
- 1 lòng đỏ hột gà
- 200g thịt nạc gà
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: ngâm nước lạnh pha muối loãng 10 phút. Rửa sạch chặt nhỏ, để ráo.
- Hành tây: 1/2 bào mỏng theo chiều ngang, 1/2 thái hạt lựu.
- Ngò: rửa sạch, thái nhuyễn.
- Thịt nạc cua: ria nhỏ bỏ xương.
- Bắp hộp: bỏ nước, để ráo.
- Tứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Thịt nạc gà: rửa sạch để ráo.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho muối +

đường + bột ngọt + hành tây thái mỏng + xương đầu cánh gà hầm lửa riu riu, vớt bọt, xương đầu cánh gà mềm vớt ra lọc lại nước lèo cho trong.

Nấu sôi nước lèo trở lại cho: Hành tây xắt hạt lựu + Thịt nạc cua + Bắp hộp + Trứng cút + Thịt nạc gà.

Lửa to, quậy bột năng vào một chiều, bột năng chín trong, trứng cút nổi lên ngang mặt là được.

Cho tiếp tục vào lòng đỏ hột gà.

Nêm lại chút nước mắm ngọt + tiêu.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với giấm.

Khi dùng rắc thêm tiêu + ngò cho thơm.





VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà - 100g thịt nạc cua - 300g nghêu - 300g tôm bạc thẻ to - 12 trứng cút - 150g bột năng - Ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà + thịt nạc gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

- Nghêu: rửa sạch cho lên chảo rang vừa chín bóc vỏ, thịt nghêu xắt hột lụu nhỏ. - Cua: rã bỏ xương. - Tôm bạc thẻ: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch để ráo thái hột lụu nhỏ. - Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.

- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỗn chân rửa sạch để ráo.

- Hành tây: bóc vỏ, 1/2 xắt hột lụu, 1/2 bào mỏng theo chiều ngang.

- Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho thịt cua + nghêu + tôm + trứng cút + nấm đông cô + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc súp ra thố rắc ngò + tiêu. Dọn kèm chén giấm đen. Món này dùng nóng.

súp mai tuyêt nhĩ

VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà - 200g thịt nạc cua - 200g thịt nạc gà - 12 trứng cút - 200g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà + 2 lòng đỏ hột gà làm hoa mimosa - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon * Hoa mimosa: 1 lòng đỏ trứng + vài giọt màu vàng * Thiên nga: 2 đầu ớt hiểm, 1 lòng trắng trứng + 2 cọng kẽm + bông gòn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà + thịt nạc gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong. Thịt nạc gà xé sợi nhuyễn, bỏ da.

- Cua: ria bỏ xương.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Nấm tuyết: ngâm nước, gọt chân, tách từng bông ra để ráo.
- Bột năng: quậy nước lạnh.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Hành tây: bóc vỏ, xắt hột lụu.

* Hoa mimosa: hột gà cho ra chén + vài giọt màu vàng đem hấp chín, khi hấp nhớ mở nắp. Khi hột gà chín dùng rây thưa mài nhuyễn.

* Thiên nga: lòng trắng

dánh nổi cho vào rây thưa, chế nước sôi lên cho lòng trắng cứng lên, dùng muỗng bắt thân thiên nga.

- Bông gòn: quấn vô kẽm uốn thành đầu thiên nga, gắn ớt hiểm làm mỏ, chà đầu thiên nga gắn vào thân.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho thịt cua + thịt gà + trứng cút + nấm tuyết + hành tây + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + bột năng cho vào lửa to, quậy một chiều thấy trứng cút nổi ngang mặt là bột năng được. Nêm lại vừa ăn, cho trứng gà vào quậy đều, trứng gà chín nhắc xuống.

TRÌNH BỘT

- Múc súp ra thố cho 2 con thiên nga nằm ở giữa, xung quanh hoa mimosa, trứng cút cắt đôi theo chiều dọc xếp xung quanh rắc ngò + tiêu. Dọn kèm chén giấm.

Món này dùng nóng





VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà - 1 hộp măng tây - 200g thịt nạc - 12 củ hành tây trắng - ngò - 150g bột năng - 1 lòng đỏ hột gà - Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngọt + giấm

CÁCH LÀM Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: ngâm với nước lạnh pha muối loãng 10 phút. Rửa sạch, để ráo, chặt nhỏ.
- Măng tây: bỏ nước, măng cắt ngắn làm hai.
- Thịt nạc cua: ria nhỏ, bỏ xương.
- Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ.
- Hành tây trắng: 1/2 bào mỏng theo chiều ngang, 1/2 thái hột lụu nhỏ.
- Ngò: lặt rửa sạch thái nhuyễn.
- Bột năng: quây với nước lạnh đặc.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho muối + đường + bột ngọt + xương đầu cánh gà +

hầm tây hầm lửa riu riu vớt bọt, xương đầu cánh gà mềm vớt ra lọc lại nước lèo cho trong.

Nấu sôi nước lèo trở lại cho:

- Hành tây thái hột lụu.
 - Thịt nạc cua.
 - Trứng cút.
 - Măng tây.
- Lửa to quậy bột năng một chiều bột năng chín trong nêu tiêu + nước mắm ngọt.

Cho vào tiếp tục lòng đỏ hột gà, nhắc xuống.

Rắc thêm tiêu + ngò.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với giấm đen.

Súp cua gà

VẬT LIỆU

- 300g xương đầu cánh gà
- 1 củ hành tây trắng - ngò
- 200g thịt nạc cua
- 200g thịt nạc gà
- 12 trứng cút
- 150g bột năng
- 1 lòng đỏ hột gà
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + giấm + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: ngâm nước lạnh pha muối loãng. Rửa thật sạch, chặt nhỏ, để ráo.
- Hành tây trắng: 1/2 thái mỏng theo chiều ngang, 1/2 thái hột lùu nhỏ.
- Thịt nạc cua: ria nhỏ bỏ xương.
- Thịt nạc gà: rửa sạch để ráo.
- Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ.
- Bột năng: quậy với nước lạnh đặc.

Chế biến

2 lít nước sôi cho hành tây bào mỏng vào + muối + đường + bột ngọt + xương đầu cánh gà + thịt gà, hầm lửa riu riu,

vớt bọt. Xương đầu cánh gà mềm vớt ra lọc lại nước lèo cho trong, thịt gà rửa lại nước lạnh xé sợi nhuyễn, bỏ da xương.

Nấu sôi nước lèo lại cho:

- Thịt nạc cua.
- Thịt nạc gà.
- Trứng cút.
- Hành tây.

Lửa to quậy bột năng một chiều. Bé chín trong. Trứng cút nồi ngang mặt được. Cho vào tiếp tục lòng đỏ hột gà. Nêm lại tiêu + nước mắm ngon.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với giấm.

Khi dùng rắc tiêu + ngò.





VẬT LIỆU

- 1kg xương đầu cánh gà - 300g tôm - 200g thịt nạc gà - 100g cà rốt - 30g tôm khô - 200g bột năng - ngò - 1 củ hành tây - 2 trứng gà - Nấm rơm - Nấm hộp - Khoai tây - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ vừa ăn để ráo. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, vài lát hành tây bào mỏng, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch để ráo thái hột lụu.

- Nấm hộp: thái vừa ăn - Nấm rơm: gọt chân, ngâm nước lạnh + 2 muỗng súp bột năng 10 phút xả sạch, thái hột lụu. - Khoai tây + cà rốt: gọt vỏ, thái hột lụu. - Tôm khô: ngâm nước 10 phút xả sạch để ráo. - Bột năng: quậy nước lạnh. - Ngò:

bỏ chân rửa sạch để ráo. - Hành tây: bóc vỏ xắt hột lụu. - Hột gà: đánh tan.

Chế biến

Bắc chảo cho 2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho thịt + tôm + cà rốt + tôm khô vào xào + 1 muỗng cà phê ớt bột + tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm, cho nước dùng vào. Khi tất cả gần chín cho nấm rơm + nấm hộp + khoai + hành tây, đợi chín nêm lại, cho bột năng vào súp sanh sánh tiếp tục rây trứng gà vào cho có vân đẹp, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc súp ra thố. Rắc tiêu, ngò. Món này dùng nóng.

súp tam quý hải sản

27

VẬT LIỆU

- 12 con tôm sú – 10g vi cá khô – 1/2kg nghêu – 1 củ gừng non – 1 đầu cánh chân gà – 150g bột năng – 1 trứng gà – ngò – 1 củ hành tây
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Tôm: rửa sạch cho lên chảo + chút muối rang tôm chín đỏ bóc vỏ chừa đuôi.

– Nghêu: ngâm nước độ 5 phút cho lên chảo đậy nắp lại 10 phút, nghêu há miệng tách lấy nạc nghêu.

– Vi cá: rửa sạch để ráo, gừng gọt vỏ băm nhồi với chút nước, vắt lấy nước gừng đổ vào thau ngâm vi cá độ 15 – 20 phút vớt ra xả sạch để ráo.

– Gừng non: gọt vỏ băm nhão ngâm vi cá.

– Đầu cánh gà: rửa sạch, chặt nhỏ, cho vào nồi nước đun sôi (độ 2 lít) để lửa nhỏ, cho vào nồi 1 muỗng cà phê muối, vài lát hành tây thái mỏng hoặc hành tím, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

– Hành tây: bọc vỏ 1/2 xắt lát mỏng

cho vào nồi nước dùng, 1/2 xắt hột nấu súp.

Chế biến

Cho vi cá vào thau nhôm chế nước dùng vào ngập vi cá, đem hấp độ 10 – 15 phút.

Bắc chảo lên bếp cho nghêu + tôm nhanh + tiêu + muối + bột ngọt.

Nấu sôi nước dùng trở lại, cho tôm nghêu vừa xào vào nồi cho đường + ngọt + nước mắm ngon + hành tây tẩm hột lụu + muối. Cho vi cá vào, cho n้ำ năng hòa với nước lạnh vào cho súp sánh. Cho trứng gà đã đánh tan vào cho kéo sợi. Rắc tiêu vào khuấy nhẹ. Nêm lại súp cho vừa ăn (khi vào bột nở lửa to quậy 1 chiều).

TRÌNH BỘT

Cho súp ra thố, rải tiêu lên mặt. Dùng nóng với giấm đen + xì dầu + tiêu.





VẬT LIỆU

– 1 trứng vịt lạt – vài giọt màu vàng – 1 muỗng cà phê bột nasc – 300g giò sống – 100g da heo khô – 100g jambon – 100g đậu petit pois – 300g lõi tai, da heo – 3 trứng vịt muối – 1 củ cà rốt – 5 tai nấm mèo – lá chuối – dây nylon – 1 miếng nylon lớn – Gia vị + 1 muỗng súp – Tiêu sợi

CÁCH LÀM Chuẩn bị

- Hột vịt: quậy tan rãy lại nêm tiêu bột ngọt muối màu bột nasc quậy chút nước lạnh tráng mỏng.
- Jampon: thái sợi nhỏ.
- Đậu: luộc chín.
- Lõi tai heo + da heo: luộc chín thái sợi nhỏ.
- Trứng vịt muối: lấy lòng đỏ.
- Cà rốt: thái sợi xào sơ.
- Nấm mèo: ngâm nước gọt chân thái sợi xào sơ.
- Lá chuối: phơi héo hoặc trưng nước sôi.

Chế biến

– Trộn chung giò sống – jampon – đậu – lõi tai – da heo – hột vịt muối – cà rốt – nấm mèo + gia vị. Trộn lại thật đều. Nêm vừa ăn.

– Trải lá chuối lên thớt, kế đến miếng nylon, kế đến bì trái miếng trứng vịt, đế nhân vào, cuộn tròn trứng vịt lại kế miếng nylon, kế đến lá chuối, cột dây nylon lại chặt đem hấp 30 phút. Giò thủ chín lấy ra để nguội cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Cắt giò thủ ra từng khoanh 0,5cm. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh + dưa đỗ chua + kiệu.

giò hoa ngũ sắc

29

VẬT LIỆU

- 2 hột vịt lạt - 1 muỗng cà phê bột nǎng hòa 1 muỗng súp nước lạnh - và giọt màu vàng - 300g giò sống - 200g da heo - 4 hột vịt muối - 1/2 cà rốt - 2 tai nấm mèo - 1 miếng nylon dài 30cm - ngang 20cm - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Hột vịt: quậy tan, rây lại, bỏ lòng trắng lợn cợn nêm 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + vài giọt màu + bột nǎng quậy với nước tráng mỏng. - Da heo: nước sôi cho chút muối, luộc chín, lắng xéo mỏng.
- Hột vịt muối: lấy lòng đỏ cắt đôi, bỏ lòng trắng. - Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi nhuyễn. Cho chút dầu ăn phi chút tỏi xào sơ cà rốt. - Nấm mèo: ngâm nước gọt chân thái sợi nhuyễn xào giống cà rốt. - Lá chuối: phơi một nắng cho héo hoặc trưng sơ nước sôi. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Xếp lá chuối 2 đầu dâu lại nhau, bẻ mặt để ra ngoài, kế đến miếng nylon, kế đến là miếng hột vịt bể trái. Cho giò sống vào giữa miếng hột vịt dùng muỗng thoa dầu

tán đều giò sống ra cho bằng miếng hột vịt, xếp hột vịt muối nằm giữa, kế đến cà rốt + nấm mèo rải nằm ngang, song song hột vịt muối, cuối cùng là da heo. Rải lên giò hoa: - 1/2 muỗng cà phê tiêu xay + 2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng cà phê tiêu sọ.

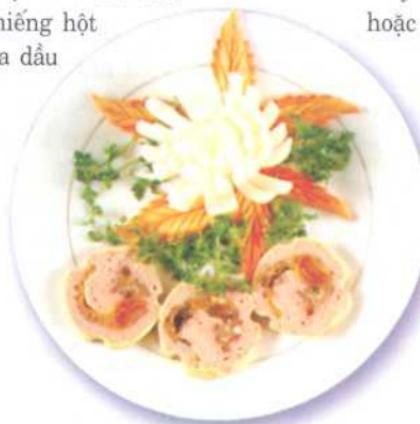
Cuộn tròn miếng hột vịt lại, kế đến miếng nylon, kế đến lá chuối, gấp 2 đầu lại dùng dây nylon cột chặt lại. Có thể nong vào giò hoa 3 chiếc đùa cho đẹp khi cắt ra.

* Xứng nước sôi cho giò hoa vào hấp 30 phút.

TRÌNH BÀY

Khi dùng cắt giò hoa thành khoan dày khoảng 0,5cm.

Món này dùng với xì dầu ớt thái khoan hoặc muối + tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 1/2 lỗ mũi heo 300g - 1/2 lỗ tai heo 200g - 300g da đầu heo - 1 cục phèn chua bằng trái chanh - 300g thịt nạc gà (ức gà) - Tiêu hột sọ: 1 muỗng súp - Tiêu xay: 1 muỗng cà phê - Muối: 1 muỗng cà phê - Đường: 1/2 muỗng súp - Bột ngọt: 1 muỗng súp - Tỏi: 8 tép tỏi - Đầu ăn: 2 muỗng súp - Nước mắm ngon: 1 muỗng súp - Lá chuối - Dây cột băm phi vàng thơm, cho hỗn hợp trên vào xào cho đều tay, cho gia vị vào nêm lại vừa ăn. Xào cho đến khi thịt dẻo thơm ra nhựa thì nhắc xuống, đổ liên thịt nóng vào một xấp lá, cuốn xéo lá chuối lại lại cột 3 dây ngang, bẻ 2 đầu cột 2 dây dọc. Gói được 1 đòn giò thủ.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt gà + lỗ mũi + lỗ tai + da đầu heo: rửa sạch, để ráo. Nước sôi cho chút muối + phèn chua luộc cho thịt chín mềm, vớt ra ngâm qua nước lạnh rửa sạch, để ráo thái sợi nhuyễn. - Tiêu sọ: rang sơ. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. - Lá chuối: phơi 1 nắng cho héo, lau khô sạch. - Xửng: ngâm qua nước lạnh 15 phút.

Chế biến

Xếp 2 miếng lá chuối ngang, 2 miếng lá chuối dọc, 2 bề mặt úp xuống.

- Bắc chảo mỡ nóng, cho dầu ăn + tỏi

băm phi vàng thơm, cho hỗn hợp trên vào xào cho đều tay, cho gia vị vào nêm lại vừa ăn. Xào cho đến khi thịt dẻo thơm ra nhựa thì nhắc xuống, đổ liên thịt nóng vào một xấp lá, cuốn xéo lá chuối lại lại cột 3 dây ngang, bẻ 2 đầu cột 2 dây dọc. Gói được 1 đòn giò thủ.

Để thịt nguội cho giò thủ vào tủ lạnh. Hôm sau dùng được.

TRÌNH BÀY

Món này dùng lạnh. Dùng với muối tiêu chanh, đồ chua. Bánh mì.

Lưu ý: Nên gói giò thủ lúc còn đang nóng. Để giò thủ nguội gói không dinh.

bách hoa nhu ý

VẬT LIỆU

- 2 trứng vịt lật - 1 muỗng cà phê bột nǎng - vài giọt màu vàng - 1 miếng nylon lớn - Lá chuối 1 xấp - Dây cột - 400g giò sống - 200g lõi mui heo - 200g da heo - 100g da heo khô - 200g lõi tai heo - 100g jambon - 1/2 củ cà rốt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Trứng vịt lật: quay tan rãy lại cho chút muối + tiêu + bột ngọt + 1 muỗng cà phê bột nǎng, quay chút nước lạnh + vài giọt màu vàng, tráng mỏng.

- Lá chuối: phơi 1 nắng hoặc trưng sơ nước sôi.

- Lõi tai + lõi mui + da heo: rửa sạch, luộc chín + chút muối + 1 muỗng súp phèn chua, thịt chín rửa qua nước nóng để ráo thái sợi nhuyễn.

- Jambon: thái sợi nhuyễn.

- Tiêu sọ: rang sơ.

- Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi, xào sơ.

- Tỏi: đập dập, băm nhuyễn.

Chế biến

-Trộn chung: giò sống + da heo khô + lõi tai + lõi mui + da heo +

jambon + cà rốt + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + tiêu sọ.

- Trải bề mặt lá chuối ra ngoài, kể đến miếng nylon, kế đến trứng vịt (bề mặt úp xuống), cho hỗn hợp nhân vào một góc trứng vịt, ém dài ra theo chiều xoắn cuộn hột vịt lại, kế miếng nylon, kế đến lá chuối, dùng dây cột chặt lại, cho vào 3 chiếc đũa cho chắc. Khi cắt ra thịt sẽ đẹp.

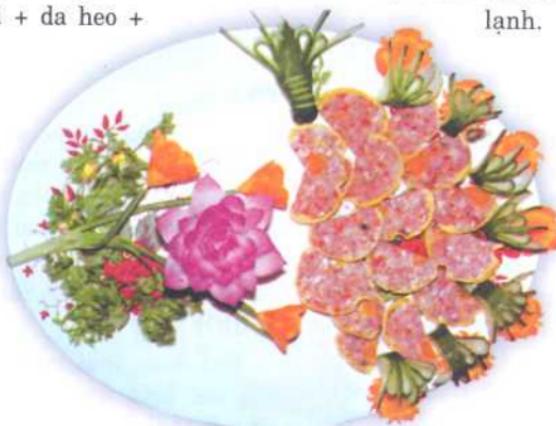
- Xửng nước sôi cho thịt gói vào hấp 45 phút. Lấy ra để nguội cho vào tủ lạnh

TRÌNH BÀY

- Bỏ lá chuối, miếng nylon, thái khoanh thịt 0,5cm xếp ra dĩa.

- Dọn kèm cà rốt, củ cải trắng làm chua + kiệu, chén xì dầu ớt thái khoanh

hoặc muối tiêu chanh. Món này dùng lạnh.





VẬT LIỆU

- 1 bao tử heo 400g – 300g giò sống – 200g lỗ mũi heo – 200g lỗ tai heo
- 5 tai nấm mèo – 100g đậu petit pois – 1 hộp vịt lạt – kim chi may – 1/2 củ cà rốt – 1 muỗng cà phê nước tro tàu – 100g bì heo khô (không thính) hoặc da heo – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Bao tử heo: lộn bể trái chà muối, chà phèn chua, ngâm giấm 5 phút. Vớt ra xả sạch. Chảo nóng cho 1 muỗng súp nước mắm ngon vào để thật nóng cho bao tử vào áp chảo 5 phút lấy ra rửa sạch để ráo. Ướp bao tử: tiêu + bột ngọt + muối + dầu mè. Để bao tử 30 phút cho thấm, luộc chín. – Lỗ tai heo + lỗ mũi heo + da heo: luộc chín với muối + phèn chua. Tất cả vừa chín lấy ra rửa sạch nước nóng để ráo thái sợi mỏng. – Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân thái sợi nhuyễn. – Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng, thái sợi. * Dầu phi + tỏi băm xào sơ cà rốt + nấm mèo. – Đậu petit pois: nước sôi + chút muối + nước tro

tàu, luộc đậu vừa chín vớt ra dội qua nước lạnh để ráo. – Trứng vịt lạt: quậy tan, rây lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + màu vàng + bột năng hòa chút nước lạnh tráng mỏng, thái sợi.

Chế biến

– Trộn chung: giò sống + lỗ mũi + lỗ tai + da heo + nấm mèo + cà rốt + đậu + trứng vịt + gia vị. Dồn tất cả vào bao tử, dùng kim chỉ may bao tử lại. Dùng kim xăm đều bao tử. Đem hấp bao tử 1 giờ. Bao tử chín lấy ra để ráo cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Khi dùng thái mỏng ra từng khoanh vừa ăn. Món này dùng với bánh mì, xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 2 trứng vịt lát - 1 muỗng cà phê bột nǎng - vài giọt màu vàng - 1 miếng nylon lớn - lá chuối 1 xấp - dây nylon hoặc dây lát.
- 300g giò sống - 100g da heo khô - 4 trứng vịt muối
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Trứng vịt lát: quay tan rãy lại cho chút muối + tiêu + bột ngọt + 1 muỗng cà phê bột nǎng, quay chút nước lạnh + vài giọt màu vàng, tráng mỏng.

- Da heo: luộc chín thái sợi nhuyễn.
- Trứng vịt muối: luộc chín, lấy lòng đỏ mài nhuyễn
- Lá chuối: phơi 1 nắng hoặc trưng sơ nước sôi.
- Tỏi: đập dập, băm nhuyễn.

Chế biến

- Trải bě mặt lá chuối ra ngoài, kế đến miếng nylon, kế đến trứng vịt (bě

mặt úp xuống), trét giò sống lên, dùng muỗng thoa dẫu tán mỏng rái tiêu + tiêu sọ + bì + bột ngọt + tỏi. Kế đến rái da heo đều, kế đến để trứng vịt mài nhuyễn từng khum cuộn hột vịt lại, kế miếng nylon, kế đến lá chuối, dùng dây cột lại chặt, cho vào 3 chiếc đũa cho chắc. Khi cắt ra thịt sẽ đẹp. - Xửng nước sôi cho giò hoa gói vào hấp 30 phút. Lấy ra để nguội cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

- Bổ lá chuối, miếng nylon, thái khoanh 1cm xếp ra dĩa.
- Dọn kèm đồ chua + kiệu, chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh. Món này dùng lạnh.





VẬT LIỆU

- 1,2kg giò sống - 200g jambon (đồ thịt) - 1 cặp lạp xưởng đỏ - 300g tôm đất - 6 hột vịt muối - Mầu gạch tôm - 50g cẩm xanh - 200g da đầu heo - 4 hột vịt lạt - 50g bột nǎng - 12 trứng cút - Cà rốt - Củ cải trắng - Khuôn nhôm hình nửa trái tim - 1 muỗng súp rượu đế

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò sống: ướp tiêu + bột ngọt. - Jambon: xắt lát mỏng bỏ da. - Lạp xưởng: luộc chín, chiên vàng. - Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đậm đặc quết cho dai + tiêu + bột ngọt + màu gạch tôm. - Hột vịt muối: tách lấy lòng đỏ, rửa nước rượu để xả sạch, hấp chín, nắn nhẹ cho vuông hai đầu. - Cẩm xanh: rây sạch ướp chút muối + đường. - Da heo: cạo rửa sạch, luộc với chút muối, lắng mỏng, ướp chút tiêu + muối + bột ngọt. - Hột vịt lạt: quay tan rãy lại nêm chút tiêu muối bột ngọt + vài giọt màu vàng + bột nǎng quay chút nước lạnh cho vào hột vịt tráng mỏng. - Cà rốt + củ cải trắng: tia hoa bóp chút muối ngâm giấm + đường.

Chế biến

- Thoa dầu vào khuôn, lót trứng vào đáy khuôn cắt cho vừa. - Trét 1 lớp giò sống lên mặt trứng. Ở khuôn 1 trét tôm phủ lên giò sống. Ở khuôn 2 xếp jambon đều lên mặt giò sống. Ở khuôn 3 xếp da heo. Sau đó xếp tiếp giò sống lên cho ngập mặt khuôn. Ở giữa khuôn 1 đặt lạp xưởng, khuôn 2 đặt trứng muối, khuôn 3 đặt cẩm xanh. Dùng bao nylon bọc kín mặt nhân thịt rồi đem hấp chín khoảng 45 phút.

TRÌNH BÀY

Giò chín để nguội, xắt lát dày 1cm xếp 2 miếng thành hình trái tim, bày ra đĩa thành hình hoa xếp các loại rau vào cho đẹp, xen kẽ trứng cút tía hoa + ngo cà ớt + cà rốt + củ cải trắng ngâm chua.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

bóng bì da heo

VẬT LIỆU

- 1 miếng da heo khô dài 30cm, ngang 20cm - 1 cục phèn chua bắc trại chanh - 300g giò sống - 100g jambon - 100g xá xíu - 200g lõi mủi heo - 100g lõi tai heo - 100g da heo - 50g bì da không thính dạo - 100g thịt nạc lưng - 1 hộp vịt lạt - Vài giọt màu vàng - Bột năng quậy với nước lạnh - 1/2 củ cà rốt - 4 tai nấm mèo - Kim chỉ may, 0,5m vải mỏng, dây cột - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Da heo khô: ngâm nước lạnh ngập mặt với phèn chua 10 phút, bóp nhẹ nhẹ cho sạch, xả thật ráo.

May lại thành túi hình chữ nhật (chừa chỗ dồn nhân).

- Jambon: thái sợi nhuyễn.

- Xá xíu: thái sợi nhuyễn.

- Lõi mủi + lõi tai + da heo: nước sôi + phèn chua 1 muỗng cà phê + 1 muỗng cà phê muối. Luộc chín dội lại bằng nước lạnh, thái sợi nhuyễn.

- Hột vịt lạt: quay tan, rây lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + màu vàng + bột năng quậy với nước lạnh, tráng mỏng thái sợi nhuyễn.

- Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi. Mỡ hoặc dầu phi chút tỏi xào sơ cà rốt + nấm mèo.

- Nấm mèo: ngâm nước gọt chân thái sợi nhuyễn.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Thịt nạc: luộc chín thái sợi nhuyễn.
- Tiêu sợi: rang sơ.

Chế biến

- Giò sống + jambon + xá xíu + lõi tai heo + lõi mủi heo + da heo + hột vịt + cà rốt + nấm mèo + bì da + thịt nạc + gia vị. Trộn nhان lại thật đều.

Dồn hết nhân này vào bóng bì, may lại chắc. Thoa màu vàng vào da bóng bì.

Cuộn miếng nylon, kế đến miếng vải mùng dùng dây nylon cột chặt lại.

Xứng nước sôi cho bóng bì vào hấp 30 phút. Lấy ra dội qua nước lạnh, mở vải mùng, miếng nylon, để bóng bì nguội cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Món này dùng lạnh, khi dùng thái khoanh dày khoảng 0,5cm.

Dùng với xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 1 bao tử heo 0,5kg + giấm + phèn chua - 300g giò sống - 200g jambon
- 200g da heo - kim chỉ may - 0,5m vải mùng - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 1 cây xà lách Đà Lạt - 100g củ cải trắng dỗ ngâm giấm đường - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + tiêu sọ 10 viên

CÁCH LÀM Chuẩn bị

- Bao tử heo: lộn ra bể trái chà chút muối, ngâm 1/2 chén giấm + 1 muỗng súp phèn chua. Chà rửa sạch lộn lại bể trái. Luộc sơ 15 phút. Lấy ra rửa sạch để ráo.

- Jambon: thái sợi ngắn. - Da heo: luộc chín, thái sợi ngắn. - Tiêu sọ: rang sơ. - Tỏi: đập dập, bầm nhuyễn. - Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng. - Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

Chế biến

- Trộn chung: giò sống + jambon + da heo + tiêu sọ + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/4

muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường + tỏi bầm. Dồn tất cả vào bao tử thật chặt, may lại, dùng kim xăm đều, bọc vải mùng, cột dây nylon lại.

- Xứng nước sôi cho bao tử vào hấp 1 giờ hoặc luộc 1 giờ. Lấy ra bỏ vải mùng để nguội cho vào tủ lạnh ngày hôm sau dùng được.

TRÌNH BÀY

- Cắt bao tử ra từng khoanh dày 3cm. Xếp bao tử ra dĩa xung quanh để xà lách, dưa chua + cà. Rải ngò - cà - ớt tía hoa. - Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh - Jambon có thể thái ngang 1cm thái mỏng.

gà rút xương

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7kg - 400g giò sống - 200g da heo - 150g jambon - 1 muỗng súp tiêu sọ - 1/2 muỗng cà phê muối - 1 muỗng súp đường - 1 muỗng súp ngang bột ngọt - 1 muỗng súp tỏi băm - vài giọt màu vàng - Kim chi may - 0,5m vải mùng - Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: dùng dao nhọn cắt từ cổ gà dài xuống hậu môn, (phần bụng gà), cắt tiếp tục cổ gà đứt ra da vẫn còn, lách dao bỏ xương lấy da, kế đến khuỷu cánh, đến đùi gà. Tiếp tục bỏ thịt gà, bỏ đùi gà chỉ còn lại da gà, rửa sạch lau khô ướp chút tiêu + muối + đường + bột ngọt trong da gà.

- Da heo: nước sôi + chút muối cho da heo vào luộc chín, lạng xéo mỏng.

- Jambon: thái mỏng, thái sợi vừa ăn.
- Tỏi: đập dập, băm nhuyễn (bỏ vỏ).

Chế biến

Trải da gà lên thớt, lớp đầu tiên là giò

sống + da heo + jambon + gia vị... Tiếp tục làm như vậy đến hết. Dồn vào 2 đùi gà:

- Giò sống + thịt nạc gà băm nhuyễn + da heo + jambon + gia vị.

Dùng kim chi may lại bằng mũi vắt.

Dùng kim xâm vào da gà.

Thoa màu vàng vào da gà. Quấn vải mùng bọc kín gà lại.

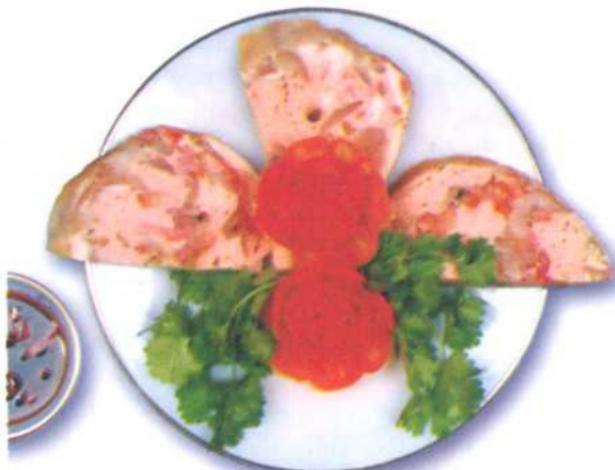
Xứng nước sôi cho gà vào hấp 45 phút. Mở vải mùng để gà nguội cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Khi dùng thái khoanh mỏng 0,5cm.

Món này dùng với xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.

Món ăn trong tiệc cưới món bát bửu.





VẬT LIỆU

- 3 hột vịt lụt + 1 muỗng cà phê bột nǎng + vài giọt màu vàng
- 400g giò sống
- 100g jambon + tiêu + muối + bột ngọt + 4 tép tỏi
- Dầu ăn + xì dầu
- Ngò - Cà - Ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Hột vịt lụt: quay tan, rây lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + màu vàng tráng mỏng 1 miếng
- Jambon thái sợi.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Ngò: bỏ chân, rửa sạch.
- Cà ớt: tía hoa.

Chế biến

Trải miếng jambon ra thớt, trét giò sống lên đều hột vịt + tiêu + chút muối +

bột ngọt + tỏi băm + jambon thái sợi rải đều lên lớp giò sống, cuộn tròn miếng hột vịt lại.

Xửng nước sôi cho bách hoa lên hấp 30 phút. Bách hoa chín lấy ra để nguội cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Cắt bách hoa ra từng khoanh. Xếp bách hoa ra dĩa, xung quanh rải ngò.

Cà ớt tía hoa, xếp xen kẽ. Ăn thêm với xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.

lòng heo khìa

VẬT LIỆU

- 1 bao tử heo nhỏ 300g – 200 gan heo – 12 trứng cút – 1/2 lỗ mũi heo 300g – 1 lỗ tai heo 300g – 2 trái dừa xiêm – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + nước mắm + xì dầu – Ngò, ớt, cà – 1 muỗng súp phèn chua + giấm – 2 cây xà lách Đà Lạt – 1 muỗng súp màu hột điệp dỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Bao tử: chà muối, rửa sạch, chà phèn chua rửa sạch, ngâm giấm rửa sạch, chảo nóng cho bao tử vào áp chảo + chút nước mắm ngon. Lấy ra rửa sạch, để ráo, cắt đôi bao tử.
- Gan heo: rửa sạch luộc với chút giấm + nước lạnh. Rửa sạch.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Lỗ mũi heo: rửa sạch, luộc chín với nước lạnh + phèn chua. Rửa sạch để ráo.
- Lỗ tai heo: Rửa sạch (như trên).
- Tỏi: băm nhuyễn.
- Cà + ớt: tía hoa, ngò rửa sạch để ráo.

Chế biến

Ướp: bao tử + gan heo + trứng cút + lỗ mũi heo + lỗ tai heo + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + xì dầu + ngũ vị hương + chút bột cà ri + dầu mè để thịt thấm 30 phút đem chiên vàng. Cho nước dừa xiêm + xì dầu + đường + bột ngọt + nước mắm ngon, để lửa riu riu. Cạn nước cho 1 muỗng súp màu hột điệp vào cho màu đẹp, đảo đều nhắc xuống, thái mỏng vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Khi dùng rắc thêm tiêu + ngò + cà + ớt xếp xen kẽ cho đẹp.

Dùng với bánh mì + xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 300g gan - 300g mỡ thịt - 3 lá thơm khô - 200g mỡ chài - 1 muỗng súp tiêu sọ - 1 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng cà phê muối - 2 muỗng cà phê bột ngọt - 2 muỗng cà phê đường - 2 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng cà phê xì dầu - 1 muỗng súp bơ ngon - 1 khuôn thiếc tròn hoặc hình chữ nhật

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gan: rửa sạch, để ráo, xắt hột lụu nhỏ.
- Mỡ thịt: rửa sạch, để ráo, xắt hột lụu nhỏ.
- Mỡ chài: rửa sạch, để ráo ướp chút tiêu + muối + bột ngọt.
- Tiêu sọ: rang sơ.

Chế biến

Cho gan + mỡ + tỏi: xay nhuyễn + gia vị.

Khuôn nhôm lót mỡ chài + lá thơm.

Đổ hỗn hợp nhân vào khuôn lót mỡ chài đậy mỡ chài lại.

Xửng nước sôi cho khuôn pa tê gan vào hấp khoảng 1 giờ (dùng tăm xăm vào mà pa tê không dính tăm, là pa tê gan chín).

Cho bơ vào khuôn, đem nướng lại 15 phút.

TRÌNH BÀY

Úp ngược khuôn pa tê lại, bể đáy là bể mặt pa tê.

Món này dùng với bánh mì + xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối + tiêu + chanh.

XÁ XÍU

VẬT LIỆU

- 1kg thịt nạc dăm loại ngon hoặc thịt nạc thăn
- Bột màu cam (màu vàng + màu đỏ)
- 3 muỗng súp rượu mai quế lỏ
- Dưa leo - 2 trái cà - 2 trái ớt - Ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn (3 – 5 muỗng súp) + dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tỏi: giã thật nhuyễn cho chút nước nóng vào vắt lấy nước.
- Bột màu: quậy chút nước lạnh cho tan.
- Thịt: rửa sạch lau khô, xắt thịt có chiều dài 15cm, ngang 1,5 – 2cm.

Ướp:

Muối + bột ngọt + chút đường + tỏi giã thật nhuyễn + màu cam + chút rượu + 2 muỗng súp dầu ăn để thịt thấm 1 giờ.

Chế biến

Khuôn thiếc hoặc vỉ nướng cho thịt lát đút lò hoặc nướng trực tiếp.

Khi nướng, trở thịt thường xuyên rưới thêm rượu + dầu còn lại đến khi thịt và đều là được.

TRÌNH BÀY

Xá xíu xắt lát từng khoanh mỏng, xé chung quanh đĩa, ở giữa dưa leo xắt lát cà + ớt tía hoa. Khi dùng rắc thêm ngò tiêu. Món này dùng với bánh mì hoặc cơm + xì dầu + ớt xắt khoanh.





VẬT LIỆU

- 3 hột vịt lụt - Vài giọt màu vàng - 600g giò sống - 1 củ cà rốt lụa loại dài thẳng - 200g đậu que - 1 củ cải nhỏ - 2 hột vịt muối + 10 trứng cút - Ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái dưa leo - Gia vị + nước tro tàu * Kiệu + ngó sen + củ cải đỏ, trắng làm chua

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Hột vịt: quậy tan rãy lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + vài giọt màu vàng + 1 muỗng cà phê bột năng quậy chút nước lạnh vào tráng mỏng làm 3 cái.

- Cà rốt: gọt vỏ, thái sợi dài, nhỏ 0,5cm theo chiều ngang luộc vừa chín + chút muối.

- Đậu que: tước 2 đầu, luộc vừa chín với chút muối + chút nước tro tàu. Đậu xanh vớt ra dội qua nước lạnh, để ráo. - Củ dền: gọt vỏ, thái sợi luộc với chút muối.

- Hột vịt muối: lấy lòng đỏ rửa sạch, hấp chín cắt làm 3 hoặc 4. - Trứng cút: luộc

chín bóc vỏ cắt 2 theo chiều dài.

Chế biến

- Trải miếng hột vịt lên thớt cho giò sống vào giữa dùng muỗng thoa dầu tán mỏng ra nêm tiêu + bột ngọt. Ở giữa để cà rốt + củ dền + đậu que + hột vịt muối, cuộn tròn miếng hột vịt lại từ ngoài vào. Cuộn chặt tay, cho lên mâm.

- Xứng nước sôi cho hột vịt lên hấp khoảng 30 phút. Dưa leo: tía hoa.

TRÌNH BÀY

Cho hột vịt ra, thái khoanh 0,5cm. Xếp hột vịt lại giống như lục bình ở giữa để cà ớt tía hoa, dưa leo tía hoa xếp xung quanh + trứng cút xếp vào đuôi các chả. Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh. Dùng với kiệu + đồ chua ngâm giấm.

VẬT LIỆU

- 500g thịt đùi - 150g da heo - 1 miếng da heo 20x30cm - 10g muối diêm
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi
- Tiêu sọ + màu đỏ + màu vàng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt đùi: xắt từng cục lớn, dùng kim xăm, lau thịt khô, đoạn chà xát muối diêm cho thịt ướp 6 giờ.

Thịt ướp xong đem ra ướp đường + nước tỏi + muối + bột ngọt trộn đều, cho thịt vào tủ lạnh để 1 giờ.

- 150g da heo: cao rửa sạch, luộc thật mềm, xắt lát xay nhuyễn.

- Da heo làm bao: cao rửa sạch, dùng đùi xăm lỗ và khâu lại 3 góc, còn lại 1 góc để dồn thịt (vẫn xăm góc còn lại để dẽ may).

Chế biến

- Thịt ướp xong nước thịt bỏ, cho da

heo + tiêu sọ trộn đều, nhét thịt vào bao da, ém chặt, dùng kim khâu 1 góc lại, đem hấp độ 10 phút. Sau đó lấy thịt ra dùng kim xăm đều, bó khăn the buộc dây đem luộc chế nước sanh sánh thịt, thời gian hấp độ 1 giờ đến 1 giờ 30 hoặc đem luộc thịt 30 phút – 45 phút.

- Thịt đem ra gỡ dây và khăn the, dội lại nước lạnh cho sạch, sau đó phết màu 1 phần đỏ, 2 phần vàng, để nguội cho vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

- Xắt jambon dày độ 1cm bày ra dĩa, chung quanh để hoa cà, hoa ớt. Món này dùng với muối tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 700g giò heo trước không lấy phần móng heo
- 200g da heo
- 300g thịt nạc gà (ức gà)
- 20g rau câu bột
- Khuôn thiếc.
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + nước mắm + tiêu hột

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò heo + da heo: cạo rửa sạch để ráo.

- Thịt nạc gà: rửa sạch để ráo.
- 4 lít nước sạch nấu sôi cho giò heo + da heo + thịt gà, hầm lửa riu riu, vớt bọt. Khi tắt cả thịt chín mềm, vớt ra để ráo.
- Giò heo: xắt hột lụu vừa, da heo xắt hột lụu vừa, thịt gà xé sợi hoặc xắt hột lụu vừa.

- Rây lại nước dùng cho trong (nấu còn lại 3 lít).

Chế biến

Cho rau câu bột + 3 lít nước dùng nấu tan nêm tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm. Nêm vừa ăn.

Đổ 1 lớp rau câu vào khuôn mỏng, xếp xen kẽ các loại giò + gà + da. Tiếp tục đổ lần nữa đến thịt... đến rau câu... đến thịt... và đầy khuôn. Để nguội, cho thịt đóng vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Üp ngược khuôn ra. Bề mặt là bể láng (bề đáy khuôn).

Món này dùng lạnh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg lỗ tai heo - 1/2 da đầu heo hoặc 1/2kg thịt ba chỉ - 300g thịt bì lụa loại mềm - 100g mè trắng - 100g gừng - 2 muỗng cà phê riềng - 3 muỗng súp thính gạo - lá chuối - nylon - dây thun - lá ổi - dây lát
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi (8 tép) + nước mắm ngon (8 muỗng súp)

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Lỗ tai + lỗ mũi: cạo rửa sạch để ráo luộc chín, thái nhuyễn nhỏ. Nếu làm thịt bò + thịt ba chỉ thì thịt bò thái mỏng, thái sợi vừa ăn ướp gia vị, xào nhanh tay, thịt ba chỉ ướp gia vị ram vàng thái nhuyễn vừa ăn.

- Mè: gạn nước lạnh, rang vàng.
- Gừng + riềng: thái sợi nhỏ.
- Tỏi: bóc vỏ, xắt lát mỏng.
- Nước mắm + 4 muỗng súp đường cho lên bếp nấu cô đọng lại.
- Lá chuối: phơi héo.
- Lá ổi: rửa sạch, lau khô.

- Dây lát: ngâm nước lạnh, để ráo.

Chế biến

Trộn chung lỗ tai + lỗ mũi + mè + gừng + tiềng + tỏi + nước mắm + tiêu + tiêu hột + muối + đường + bột ngọt + thính. Trộn đều nêm cho vừa ăn, vò lại thành viên tròn cho bọc lá ổi, kế đến cho vào bao nylon. Kéo dài khoảng 5cm túm chặt 2 đầu, bọc lá chuối bên ngoài cột thun lại. Cắt dây lát dài 10cm khoảng 10 sợi, dùng thun cột chặt một đầu, cho tré vào giữa, cột tiếp tục đầu kia chặt, kéo đều để 2 ngày tré chua thì dùng được.

TRÌNH BÀY

Xếp tré ra dĩa. Món ăn chơi.





VẬT LIỆU

- 700g thịt nạc lưng – 200g mỡ thịt – 2m ruột heo non – 1 muỗng súp muối diêm – 100g đường cát trắng – 2 ống rượu áp xăng – 100g gừng – 2 muỗng súp rượu Mai Quế Lộ – chút bột màu đỏ – dây cột – kim nhọn xăm – giấm – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + tiêu hột

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Thịt nạc lưng: lau khô, xắt hột lụu nhỏ hoặc xay vừa ướp muối diêm + chút bột màu đỏ đem phơi nắng 2 giờ.

– Mỡ: xắt hột lụu nhỏ ướp 100g đường, phơi nắng 2 giờ.

– Ruột: lộn lại bề trái chà muối, rửa sạch, chà giấm, rửa sạch, lộn lại bề mặt.

– Gừng: giã nhuyễn cho rượu áp xăng vào, vắt lấy nước.

Chế biến

– Trộn chung: thịt + mỡ + rượu áp xăng

(có gừng) + rượu Mai Quế Lộ + tiêu + tiêu hột + muối + bột ngọt trộn lại thật đều. Cột 1 đầu ruột non, dùng quặng cho thịt đồn vào dây nylon cột từng đoạn khoảng 6cm, dùng kim nhọn xăm đều, trung sơ nước sôi, đem phơi 2 – 3 nắng vừa lạp xưởng đỏ, đem vào tủ lạnh.

– Món này dùng ngay (dùng 1 tuần lê).

TRÌNH BÀY

Cho luộc lạp xưởng, đem chiên hoặc nướng chín, thái miếng vừa ăn.

Ăn kèm cơm hoặc bánh mì + xì dầu + ớt thái khoanh.

lạp xưởng khô

VẬT LIỆU

- 1kg thịt nạc heo
- 300g - 400g mỡ thịt
- 1 muỗng súp muối bột - 1 muỗng cà phê muối diêm - 1 muỗng súp maji ngon hoặc nước tương - 1 muỗng cà phê rượu mai quế lộ - 1 muỗng cà phê ngũ vị hương (100g đinh hồi quế rang sơ cho 1 xí rượu để tráng vào ngâm 1 tuần sau dùng được)
- 5m ruột heo khô - Mâu đỏ bột - 100g đường cát trắng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mỡ: rửa sạch để ráo, xắt hột lụu nhỏ, ướp với 1/4 đường + muối trộn đều phơi gió 1/2 giờ.
- Ruột heo: rửa sạch cho mềm để ráo nước.
- Nạc đùi: lau khô, bỏ gân, xắt hột lụu vừa ăn hoặc xay vừa ăn, ướp thịt: đường + 3/4 muối + nước tương + muối diêm + mâu đỏ trộn lại thật đều.

Chế biến

- Cột chặt một đầu ruột heo (cắt khúc

dài 45cm) để phễu dồn thịt vào ruột heo vừa phải, dùng dồn quá chặt cột đầu kia lại và cột ngay giữa ruột, gấp đôi lại thành một cặp lạp xưởng.

Tiếp tục dồn đến hết.

- Nấu 1 nồi nước sôi, nhúng lạp xưởng vào cho đều, lấy ra liền để ráo. Dùng kim xăm đều cho hơi thoát ra cho đem phơi 3 nắng - 4 nắng. Để thật khô sau đó treo trở mặt vài lần dùng được.

TRÌNH BÀY

Món này khi dùng hấp sơ hoặc luộc rồi chiên vàng dùng với bánh mì hoặc cơm xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 400g thịt nạc dăm - 1 muỗng súp bột năng - Ngò + cà + ớt - Sốt chua ngọt - 200g củ sắn hoặc củ năng - 50g tôm bạc thè to + 1/2 ổ bánh mì lấy ruột ngâm 1/2 chén nước lạnh - 2 tép hành lá lấy phần trắng - 1 chiếc lạp xưởng - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Ruột bánh mì: ngâm nước lạnh vắt ráo bầm nhuyễn.
- Thịt nạc dăm: băm nhuyễn.
- Củ sắn hoặc củ năng: gọt vỏ, bào sợi mỏng trung sơ qua nước sôi vắt ráo.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập, quết cho dai + hành lá lấy phần trắng.
- Cà: thái mỏng. - Ớt: bào mỏng bỏ hột. - Lạp xưởng: luộc, chiên vàng thái mỏng.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn phi vừa vàng.

Chế biến

Trộn chung: thịt nạc dăm + củ năng + tôm + bột năng + 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 2 muỗng cà phê bột ngọt, đập cho nhân lên keo và dai.

Chia nhân làm 16 phần bằng nhau, thoa mỡ cho nhân được bóng và đẹp, cho nhân vào chén nhỏ, để miếng lạp xưởng lên mặt, đem hấp chín 30 phút (để ngô lên mặt).

TRÌNH BÀY

Món xíu mại dùng với mì + hủ tiếu.
Có thể dọn kèm với bánh mì + sốt chua ngọt, xì dầu ớt thái khoanh.

tôm khô

VẬT LIỆU

- 1kg tôm đất tươi
- 200g muối bột
- 1 muỗng súp phèn chua

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch với nước lạnh pha phèn chua, rửa sạch tôm, để thật ráo.
- Phèn chua: giã thật nhão.

Chế biến

Nấu 2 lít nước lạnh + muối bột, thả tôm vào luộc sơ cho tôm chín đỏ, vớt ra để ráo, trải tôm ra mâm hoặc tấm đệm.

- Đem phơi tôm 3 nắng thật tốt cho tôm thật khô.
- Cho tôm vào túi vải cột chặt lại, dùng chày đập cho tróc vỏ, đem rã trước gió cho sạch.

TRÌNH BÀY

Xếp tôm khô ra dĩa. Món này dùng với kiệu + đồ chua.





VẬT LIỆU

- 1kg thịt ba rọi (2 mỡ, 3 nạc) mỏng, dùng lụa loại dày
- 1 chén muối lụa loại chén vừa
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng súp ngũ vị hương
- dây lát cột
- 1 muỗng súp đinh hôi quế
- 1 muỗng súp tỏi băm
- 1/2 muỗng cà phê màu gạch tôm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt: rửa sạch, để ráo. Ướp thịt: màu gạch tôm cho vài giọt nước vào quậy tan, thoa bên ngoài da, thoa 2 đến 3 lần cho màu thấm vào da thịt. Ướp tiếp tục: muối + tỏi băm + ngũ vị hương. Cho thịt ngâm vào nước lạnh sâm sấp mặt thịt, ngâm khoảng 1 giờ 30 phút.

- Đinh hôi quế: rang sơ.

Chế biến

Vớt thịt ra nồi khác, lấy 1/2 nước ngâm thịt (phần trên mặt) rây lại + bột ngọt + đinh hôi quế. Cho thịt vào luộc 1 giờ, thịt thường xuyên (cuộn tròn thịt lại, dùng dây cột chặt lại). Thịt chín, lấy thịt ra đun nguội cho thịt vào tủ lạnh.

TRÌNH BÀY

Khi dùng thái thịt mỏng. Món này dùng với bánh mì, xì dầu, ớt thái mỏng hoặc muối tiêu.

Lỗ tai ngâm giấm

VẬT LIỆU

- 1kg lỗ tai heo lựa loại vừa
- Phèn chua
- Muối
- 1 lít giấm + 400 – 500g đường cát trắng + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 trái dừa xiêm
- Keo sạch

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Lỗ tai cạo rửa sạch, nước sôi cho 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp phèn chua, luộc lỗ tai vừa chín nước phải ngập mặt lỗ tai, luộc vừa chín đừng quá chín không ngon. Vớt ra ngâm với nước nóng, dùng tay cầm cục phèn chua chà mạnh vào lỗ tai và chà thật kỹ, cho hết nhớt. Rửa sạch lại bằng nước sôi để thật ráo.

– 1 lít giấm + 400 – 500g đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê muối nấu sôi để nguội lược lại bằng vải

mùng sạch.

– Xếp lỗ tai heo vào keo, chén nước giấm đường muối bột ngọt và ngập mặt, dùng đũa tre ém chặt, già kín lại để nơi thoáng mát 3 ngày sau dùng được.

– Lỗ tai không bị váng, giòn, chua chua ngọt ngọt là đạt.

– Khi xếp lỗ tai heo vào keo, kế đến là miếng lá chuối cắt tròn bằng bề ngang keo, ém đũa tre thật chặt, chén hỗn hợp giấm đường muối bột ngọt ngập mặt, đậy kín đem phơi 2 – 3 nắng để tủ lạnh dùng trong 1 tuần.





VẬT LIỆU

- 1kg tôm đất - 2 chén nước mắm ngon - 200g đường cát - 1 xì rượu đế - 3 tắc mía lau - 1/2 trái thơm chín (hoặc 1/2 trái du du hưởm hưởm) - 2 củ tỏi, 2 trái ớt - 1 miếng lá chuối - 1 muỗng cà phê bột ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm đất: lựa con nhỏ còn sống rửa sạch, để ráo nước, cắt bỏ râu và đầu (cắt ngay mí mắt tôm để gạch tôm không bị lòi ra). Ngâm tôm vào rượu 1/2 giờ để khử mùi tanh, để ráo nước rượu (bô rượu).

- Mía: bóc vỏ, chè làm 4 để gài mắm (bề dài mía bằng đường kính ve keo đựng mắm). - Thơm: tia mắt, xắt mỏng (nếu dùng đu đủ xắt sợi phơi héo trộn vào nước mắm trước khi ăn 1 hôm). - Tỏi, ớt: xắt mỏng. - Lá chuối: cắt vòng tròn bằng đường kính ve keo. - Bột ngọt, nước mắm, đường để chung xoong nấu cho tan đường để ám ấm, rây lại cho sạch.

Chế biến

Xếp tôm vào keo, cứ 1 lớp tôm 1 lớp tỏi, tiếp tục đến hết. Lấy lá chuối đậy kín tôm lại, gài bằng mía, chế nước mắm vào cho ngập tôm, đậy kín ve keo lại, bọc thêm miếng nylon cho kín (có thể cho thêm vài miếng riềng giã nhỏ lên mặt cho mắm không có dòi, đem tôm ra phơi nắng, độ 2 – 3 nắng cho tôm đỏ cho vào tủ, độ 2 tuần là dùng được).

TRÌNH BÀY

Khi dùng trộn vào tôm: tỏi ớt xắt mỏng + thơm + đường + bột ngọt cho vừa ăn. Mắm này dùng với rau thơm + bún + thịt ba rọi luộc + xà lách + giá + dưa leo dùng rất ngon.

jambon bao trứng quay

53

VẬT LIỆU

- 6 miếng jambon dài 10cm, ngang 8cm, hoặc 12 miếng jambon loại tròn thái thật mỏng – 600g giò sống có thể thế bằng cá thác lác hoặc thịt xay nhuyễn – 30 trứng cút; lá chuối: 1 xấp nhỏ, chỉ cột – Gia vị: tiêu, muối, đường, bột ngọt, 1 củ tỏi, xì dầu, mỡ chiên – 100g dưa chua + củ cải đỏ + củ cải trắng – 1 trái dưa leo hoặc kiệu chua

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Jambon: ướp chút tiêu + chút bột ngọt.
 - Giò sống: cho 1 muỗng súp mỡ nước + 1/2 muỗng cà phê tiêu xay + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê tỏi băm thật nhuyễn, trộn cho thật đều.
 - Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ.
 - Lá chuối: phơi 1 nắng cho hơi héo.
 - Tỏi: băm nhuyễn.
 - Củ cải đỏ: tẩy hoa ngâm giấm làm dưa chua.
 - Dưa leo: thái mỏng hoặc tẩy hoa.
 - Kiệu: chẻ đầu làm 4 tẩy hoa.
- Củ cải trắng: tẩy hoa ngâm giấm làm dưa chua.

Chế biến

- Rải miếng jambon lên thớt, trét giò sống lên (dùng muỗng trét) thoa chút mỡ nước cho giò sống được bóng, xếp 1 hàng 4 – 5 trứng cút vào giữa, ém trứng cút xuống thật chặt, gấp 2 mí jambon lại, bọc lá chuối bên ngoài, gói lại cột chỉ thật chặt, đem chiên lửa trung bình, lá chuối heo héo là jambon chín.

Lưu ý: không được trét giò sống 1 lớp quá dày, khó chín bên trong.

Trình bày

- Cắt jambon ra từng khoanh dày khoảng 2cm, xếp chung quanh dưa chua + dưa leo hoặc kiệu, cà rốt tẩy hoa để ở giữa.





VẬT LIỆU

- 1kg kiệu
- 2 chén tro bếp
- 200g đường cát
- 1 lít giấm nuôi

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

Tro bếp cho 4 chén nước lạnh vào quậy tan, rây lại cho sạch nước tro bếp.

Chế biến

- Kiệu + tro bếp hòa với nước lạnh sâm sấp mặt, ngâm 1 đêm, xả sạch, để ráo đem phơi 3 - 4 nắng (kiệu thật khô).

- Cắt đầu, đuôi kiệu lột vỏ mỏng bên ngoài.

- 1 lít nước + 5g muối cho kiệu ngâm 1 giờ, xả sạch để thật ráo. Kế đến cho 1 lít

nước lạnh + 1 muỗng súp phèn chua ngâm kiệu 15 phút. Xả sạch để ráo.

- Nấu 1/2 lít giấm + 200g đường + 1/2 muỗng cà phê muối, nấu tan đường, rây lại để nguội.

Xếp kiệu vào keo gài thật chặt bằng dưa tre, đổ hỗn hợp giấm + đường + muối vào keo kiệu, dây kín lại 1 tuần sau dùng được.

- Cách này trắng, giòn, lựa kiệu nhỏ.

- Dùng cắt đầu quá sát kiệu sẽ bị úng. Đuôi kiệu để chừa dài dễ bị hư nên cắt sát đuôi.

dưa món

VẬT LIỆU

- 1/2kg đu đủ sống - 1/2kg su hào - 1/2 củ cải trắng - 1/2 củ kiệu
- 1/2kg cà rốt - 1/2 trái thơm chin - 5 trái ớt chín lớn - 100g củ hành tím - 100g tỏi sấy - 100g muối bột - 1 muỗng súp phèn chua giã nhão - 1 lít nước mắm ngon - 500g đường cát + 20g bột ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đu đủ gọt vỏ, bỏ hột và dây gân, xắt lát dày 2 ly dài 5cm, ngang 2cm.
 - Su hào: gọt vỏ, xắt lát 2 ly x 3 - 4cm.
 - Cà rốt gọt vỏ, tia hoa, xắt dày 2 ly.
 - Củ cải trắng gọt vỏ, cắt khúc 4cm, cạnh 1 - 1,5cm.
 - Kiệu lặt bỏ rễ và lá rửa sạch.
 - Củ hành lột vỏ.
 - Tỏi lột vỏ xắt mỏng.
 - Khóm xắt miếng dày 1 cm ngang 3cm.
- Chế biến**
- Đu đủ, su hào, củ cải, cà rốt, kiệu ngâm nước muối 1 đêm, sáng ra b López cho trong, xả sạch.
 - Ngâm các thứ trên vào nước có phèn chua đã lóng trong, ngâm độ 1/2 giờ, xả lại nước sạch để ráo.

chua đã lóng trong, ngâm độ 1/2 giờ, xả lại nước sạch để ráo.

- Trái các thứ ra mâm nhôm, trải mỏng 1 lớp thưa (không để chồng lên nhau) phơi 1 nắng cho khô nhớ trở đều (không phơi 2 nắng, nếu không khô phải sấy khô).

- Nấu nước mắm, đường, bột ngọt để lửa nhỏ, hớt bọt kỹ để thật nguội.

- Trộn tất cả lại cho vào keo (độ 2/3 keo), chế nước mắm vào đầy keo, đầy nắp lại cho kín.

3 ngày sau, dưa thấm nước mắm và nở sẽ dùng được.

Nếu ăn liền trong tuần già khóm và sẽ giảm bớt độ mặn.

Hoặc khi nấu nước mắm cho thêm khoảng 4 muỗng súp nước lạnh vào.

Lưu ý: không được phơi quá khô.





VẬT LIỆU

- 1kg cà pháo loại vừa
- 50g muối
- 10g đường
- 1 muỗng cà phê phèn chua
- Keo thủy tinh

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cà: rửa sạch bỏ trái sâu, để ráo, đem phơi nắng cho héo đều.

- Xếp cà pháo vào keo thủy tinh, có thể thêm tỏi sấy bóc vỏ bào mỏng + củ hành lá (phần trắng) vào để dưa cà được thơm ngon.

- Nêm bồ nún và khứa nhẹ quả cà cho thấm và ăn ngon hơn.

Chế biến

Nấu dung dịch 1 lít nước + 50g muối + 10g đường + 1 muỗng cà phê phèn chua. Nấu sôi kỹ, vớt bọt lọc lại thật kỹ, để nguội để vào keo cà pháo ngập mặt khoảng 5cm. Gài và nén chặt cà pháo 4 ngày sau dùng được.

TRÌNH BÀY

Xếp cà pháo ra đĩa.

Món này dùng với cơm + cá kho.

dưa tỏi

VẬT LIỆU

- 1/2kg tỏi
- 1 muỗng súp phèn chua giā nhuyễn
- 1 muỗng cà phê muối
- 200g đường
- 1/2 lít giấm nuôi

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tỏi: lột vỏ, đem ngâm tỏi với 1/2 lít nước lạnh + 2 muỗng súp muối bọt trong 3 – 4 ngày. Xả thật sạch, đem ngâm 1 tô nước + 1 muỗng cà phê phèn chua, ngày đem phơi nắng, đêm thay nước làm như vậy khoảng 3 – 4 ngày. Trong lúc phơi nhớ xốc lên cho tỏi trắng đều.
- Xả sạch đem phơi nắng, nắng không gắt.
- Cho se mặt, đem tỏi già vào keo.

TRÌNH BÀY

1 lít giấm nuôi + 200g đường + 1 muỗng cà phê muối nấu sôi tan, vớt bọt lược lại thật kỹ để nguội cho vào keo. Một tuần sau thay nước giấm.

Như vậy tỏi sẽ giòn, trắng và đẹp.





VẬT LIỆU

- 1kg cải dún bắp thảo dài
- 2 muỗng súp ớt khô
- 1 nhánh gừng
- 6 tép tỏi + 1 củ cà rốt
- 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê muối
- 1 lit nước lạnh + 2 muỗng súp muối ngâm cải
- Keo sạch

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cải: rửa sạch, cắt xéo 1cm cọng riêng lá riêng, ngâm nước lạnh + muối 1 giờ. Xả thật sạch để ráo đem phơi hơi héo.
- Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi ngâm giỗng cải.
- Gừng: gọt vỏ, bào mỏng, thái sợi.
- Ớt to: thái khoanh hoặc thái sợi.
- Tỏi: bóc vỏ, bào mỏng.

Chế biến

Cho cải + ớt + đường + bột ngọt + tỏi + cà rốt trộn đều. Xếp vào keo sạch, ém kín, đậy miếng nylon, kế đến đậy nắp đem phơi một ngày nắng, để kim chi vào tủ lạnh 1 ngày sau dùng được.

dưa rau muống

VẬT LIỆU

- 1kg rau muống lựa loại cọng vừa
- 1 muỗng cà phê muối
- 1/2 lít nước vo gạo lấy nước vo đầu tiên
- 1 miếng lá chuối

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Rau muống: bỏ lá, lấy cọng, cắt ngắn 6cm, rửa sạch, để ráo.
- Nước vo gạo: lược lại cho sạch.

Chế biến

Cách 1: Cho rau muống vào thau hoặc đĩem, cho muối + nước vo gạo ngập mặt, đậy lá chuối lại. Đậy kín lại 2 ngày sau dùng được. Dưa giòn, chua chua, ngọt ngọt.

Cách 2: Rau muống: bỏ lá, lấy cọng, cắt ngắn 5 – 7cm rửa sạch để ráo. 1 lít nước sôi 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu, cho vào nước lạnh 10 phút cho rau xanh giòn. Nấu 1 lít giấm nuối + 500g đường cát + 1 muỗng cà phê muối nước sôi vớt bọt, lược lại để nguội, xếp ra muỗng vào keo, nén chặt chẽ nước giấm đường muối ngập mặt. Đậy kín 2 ngày sau dùng được.





VẬT LIỆU

- 1kg cải bẹ xanh tươi nguyên, không sâu úng
- 30g muối hột
- 10g đường
- 1/2 muỗng cà phê phèn chua

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cải: rửa sạch loại bỏ phần úng, sâu, phơi nắng cho héo đều. Nước sôi cho chút muối, nấu sôi cho cải vào trần sơ, vớt ngay ra để ráo.

- Cắt khúc hoặc để nguyên, xếp vào chậu sành (hoặc keo thủy tinh).

Chế biến

- Nấu dung dịch: 1 lít nước lạnh + 30g muối + 10g đường + 1/2 muỗng cà phê phèn chua để nguội.

- Lắc lại thật kỹ đổ vào cải ngập mặt. Nén chặt lại đậy kín. Một tuần sau dùng được.

TRÌNH BÀY

Món này dùng kèm với thịt kho + cơm.

củ cải đỏ, củ cải trắng ngâm chua

61

VẬT LIỆU

- 1kg củ cải đỏ + củ cải trắng lựa củ thẳng, vừa - 4 muỗng súp muối
- 1 muỗng súp thạch cao phi (mua tiệm thuốc bắc) loại làm mứt - màu trắng bột
- 1 lit giấm nuôi + 400g đường + 1 muỗng cà phê muối

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Củ cải đỏ + trắng: gọt vỏ, bào mỏng, ấn dẹn sóng dài 5cm ngang 0,3cm bóp 4 muỗng súp muối xả sạch để ráo.
- Thạch cao phi: cho vào 1 lít nước quậy tan ngâm củ cải.
- Giấm + đường + muối: nấu sôi vớt bọt, rây lại để nguội.

Chế biến

- Cho củ cải đỏ + trắng vào ngâm nước lạnh có pha thạch cao phi 15 phút vớt ra xả sạch để ráo.
- Đem phơi củ cải hơi héo (khoảng 15 phút).
- Xếp củ cải vào keo chế nước giấm đường muối ngập mặt, dày kín lại 1 ngày sau dùng được.

TRÌNH BỘT

Củ cải có vị chua ngọt giòn đẹp. Nếu sử dụng hết giấm thì nấu giấm khác thay vào.



ngó sen ngâm chua



VẬT LIỆU

- 1kg ngó sen
- 2 muỗng súp phèn chua
- 1 lít giấm nuôi
- 400 – 500g đường
- 1 muỗng cà phê muối

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Ngó sen: cắt ngắn 5cm.
- 1 lít nước lạnh + 2 muỗng súp phèn chua giã nhuyễn ngâm ngó sen vào 20 phút vớt ra xả sạch để ráo.
- Nấu 1 lít giấm nuôi + 400 – 500g đường cát + 1 muỗng cà phê muối nấu sôi lược lại kỹ để nguội.

Chế biến

Xếp ngó sen vào sen chế hỗn hợp giấm đường vào chén chật, đậy kín 3 ngày sau dùng được.

cách làm nước chấm

SỐT CHUA NGỌT

VẬT LIỆU

- 100g cà hộp - 3 ruột cà chua chín đỏ
- 6 tép tỏi - 2 muỗng súp màu hột điều
- 5 muỗng súp dầu ăn - 1 muỗng súp tương xí muội - 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng súp xì dầu - 3 muỗng súp kíp chấp hoặc giấm trắng - 1 muỗng súp bột n้ำ ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Ruột cà chua: bỏ hột bầm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. – Bột ngọt: quậy với 2 muỗng súp nước lạnh rây lại.

Chế biến: 2 muỗng súp dầu ăn + tỏi bầm phi vàng + cà chua bầm nhuyễn + màu hột điều + gia vị + nước lèo. Nêm lại vừa ăn cho bột ngọt vào sốt sanh sánh, chua chua ngọt ngọt là được.

TƯƠNG CHẤM

VẬT LIỆU

- 200g tương hột loại ngọt - 50g đậu xanh cà - 1 vắt me chín 50g - 1 trái ớt chín - 100g đậu phộng - 2 muỗng súp dầu ăn - 6 tép tỏi - 4 muỗng súp đường - 1 muỗng cà phê bột ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Tương hột: rây hột và nước tương, hột tương xay nhuyễn. – Đậu xanh: ngâm nước, để vỏ sạch, cho chút nước lạnh sâm sấp + chút muối nấu chín mềm, đánh nhuyễn đậu xanh. – Me: cho nước sôi vào đầm lấy 2 – 3 muỗng súp nước me thật đặc. – Ớt: bỏ hột, bầm nhuyễn. – Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ bầm nhuyễn.

Chế biến: Dầu ăn + tỏi bầm phi vàng cho tương vào xào + đậu xanh + gia vị + nước me. Nêm lại vừa ăn.

Cuối cùng cho bột ngọt vào + ớt bầm sau cùng. Khi dùng rắc thêm đậu phộng + ớt bầm.

MẮM NÊM

VẬT LIỆU

- 1 xí mắm nêm loại ngọt - 1 trái khóm
- 1 trái ớt to chín đỏ - 3 trái chanh to - Đường + bột ngọt + dầu ăn + 6 tép tỏi + 100g sả bầm.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Mắm nêm: cho qua rây thưa chẽ nước sôi vào bỏ xác, lấy nước. – Khóm: bỏ cùi bầm nhuyễn. – Sả: bầm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. – Chanh: vắt lấy nước. – Ớt: bầm nhuyễn bỏ hột.

Chế biến: Chảo nóng cho dầu vào. Dầu để thật nóng cho tỏi + sả phi vàng, cho khóm + đường + bột ngọt. Xào thật thấm.

Cho hỗn hợp này vào mắm nêm + chanh + đường + ớt bầm nhuyễn.

NƯỚC MẮM ME

VẬT LIỆU

- 1 vắt me chín 50g - 50g đường cát trắng - 1 trái ớt chín đỏ - 1/2 chén nước mắm ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Me: cho nước sôi vào đầm lấy 8 muỗng súp nước me đặc bỏ hột. – Ớt: rửa sạch, bỏ hột bầm nhuyễn.

Chế biến: 8 muỗng súp đường + 8 muỗng súp nước me quậy thật tan đều đường cho nước mắm vào nêm lại vừa ăn.



cách làm nước chấm

SỐT DẦU GIẤM

VẬT LIỆU

- 1 chén giấm nuôi - 2 muỗng súp dầu ăn - 1 muỗng súp hành tây + ngò băm - 2 muỗng súp đường - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt - 1 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng cà phê muối.

CÁCH LÀM

Trộn chung: Giấm + dầu ăn + hành tây (bào mỏng) + ngò băm + đường + bột ngọt + tiêu + muối trộn cho đều.

SỐT XÍ MUỘI

VẬT LIỆU

- 1/2 chai tương xí muội - 1/4 chai tương ớt + xì dầu - 6 tép tỏi + dầu ăn + đường + muối + bột ngọt - Kíp cháp hoặc giấm nuôi - 1/2 chén nước lèo dùng hầm xương lấy nước ngọt - 1 muỗng súp bột nǎng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn. - Bột nǎng: quậy chút nước lạnh.

Chế biến: Cháo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi bầm phi vàng cho tương xí muội + tương ớt vào xào lên thật đều + 1/2 muỗng cà phê muối + 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 4 muỗng súp kíp cháp + nước dùng. Nêm lại vừa ăn cho bột nǎng quậy đều. Chút nước lạnh vào cho sốt sanh sánh.

NƯỚC MẮM ĐẶC

VẬT LIỆU

- Chanh + tỏi + ớt - 8 muỗng súp nước mắm ngon - 8 muỗng súp đường - 8 muỗng súp nước cốt trái chanh - 1 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng súp ớt băm.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Chanh: rửa sạch vắt lấy 8 muỗng nước - Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn lấy 1 muỗng súp - Ớt: rửa sạch, bỏ hột, băm nhuyễn.

Chế biến: Tỏi băm + ớt băm trộn lại thật đều + đường + nước mắm quậy thật tan + nước cốt trái chanh + nước ấm quậy cho tan đều nêm lại vừa ăn.

NƯỚC MẮM LOĂNG

VẬT LIỆU

- 1/2 chén nước mắm ngon - 1 trái dừa xiêm - 4-6 muỗng súp đường - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt - 1/2 chai seven up - 1 trái chanh - 1 trái ớt to chín đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Dừa xiêm: lấy nước dừa - Ớt: bỏ hột, băm nhuyễn

Chế biến: Nước dừa xiêm + đường + bột ngọt cho lên bếp nấu tan nharc xuống cho nước mắm vào quậy đều để nguội chờ seven up vào + nước cốt trái chanh nêm vừa ăn.

NƯỚC MẮM GỪNG

VẬT LIỆU

- 1 nhánh gừng nhỏ - 1 trái ớt chín đỏ - 1/2 chén nước mắm ngon - 50g đường cát trắng - 4 trái chanh

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: - Gừng: gọt vỏ rửa sạch thimong bầm nhuyễn - Chanh: vắt lấy nước

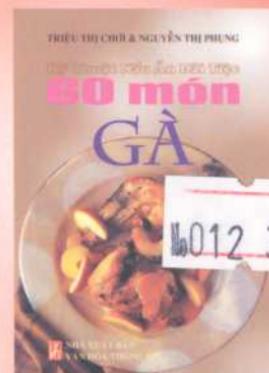
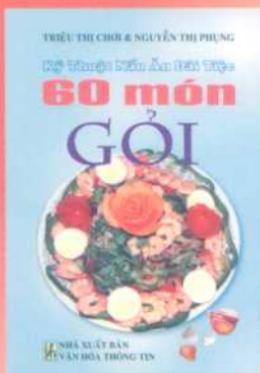
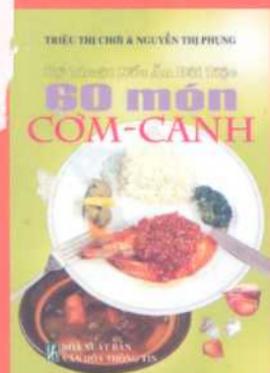
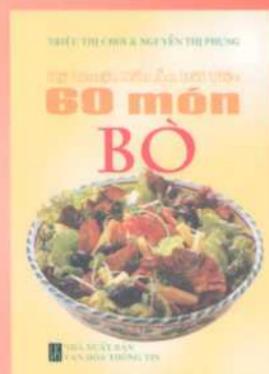
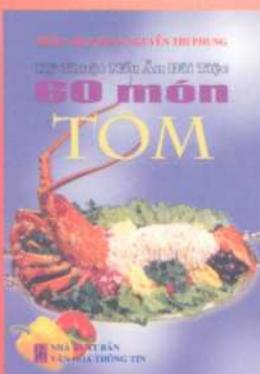
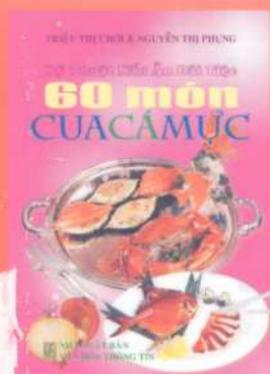
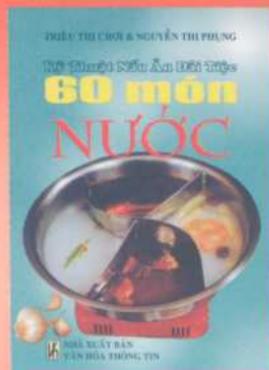
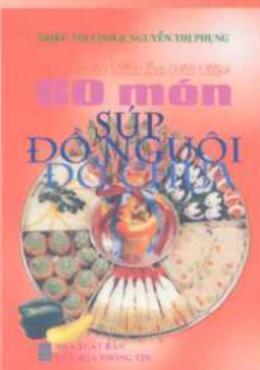
Chế biến: 8 muỗng súp đường + gừng quậy thật đều + 8 muỗng súp nước mắm ngon cho vào + 8 muỗng súp nước chanh cho vào + chút nước ấm quậy tan tất nêm lại vừa ăn.



Mời Bạn Tìm Đọc

NHÀ SÁCH TRẺ

394 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TP.HCM
ĐT: 834.030 - 8344029 Fax: (84 8) 8344029



Giá: 25.000đ

Chịu trách nhiệm xuất bản: AN CHƯƠNG. Biên tập: THU THỦY.
Bìa & trình bày: HOÀI ĐỨC. Đơn vị liên doanh: © Cty Văn hóa Thời Đại.
In 1.000 cuốn, khổ 14,5 x 20,5cm tại XN In 5. Số xuất bản: 1232/XB-QLXB/3-VHTT ngày 7.9.2001. In xong và nộp lưu chiểu Quý IV/2001.